Tvarohové koláčky

Počet porcí: 25
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Mouku prosejeme sítkem a vsypeme do mísy. Na dně mísy s moukou vyrobíme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Mléko zahřejeme na teplotu 30 °C. Cca 100 ml ohřátého mléka nalijeme na droždí v míse a s malým množstvím mouky vyrobíme velmi řídké těsto (omládek). Necháme v teplém prostředí vykynout. Do hrnečku nalijeme ohřáté mléko, v něm rozpustíme sladidlo (100 g), žloutek, olej, sádlo, sůl. Takto upravenou směs nalijeme do mísy s vyzrálým omládkem a hnětením vypracujeme v hladké, nelepivé těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme v teplém prostředí vykynout. Těsto je správně vykynuté, když zvětší svůj původní objem opět minimálně na dvojnásobek. Těsto po vykynutí opět promícháme, tj. přetužíme (odstraníme plyny a kvasinkami vzniklé kyselinky, které způsobují tzv. pálení žáhy) a znovu necháme vykynout. Takto vyrobené těsto je připravené k dalšímu tvarování a plnění.

Nyní vyválíme těsto na cca 1 cm tlustou placku a vykrájíme pomocí skleničky. Na vál si nasypeme hladkou mouku a do ní vždy obtiskneme dno skleničky a následně jím uděláme důlek do vykrojeného koláčku. Okraje koláčku potřeme bílkem.Do každého koláčku přidáme náplň. Koláče pečeme ve vyhřáté trouba na horkovzduch na 180 stupňů.

Náplň do koláčů: všechny uvedené suroviny (250 g měkkého tvarohu, 50 g sladidla, 10 g pudinku s vanilkovou příchutí (1 kávová lžička), 2 žloutky, špetka mletého anýzu) vidličkou promícháme, až vznikne stejnorodá, hladká náplň.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 350 g
- **Bílek** - 22 g
- **Žloutek** - 84 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 700 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 50 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE